

DINNER

< 17:30-21:00 / 20:00L.O. >

葉山をはじめとした三浦半島の旬の食材を使い、"葉山の土地の色"をテーマにした料理をお届けします。
葉山の四季を表現する色と、調理法で様々な表情を見せてくれる葉山食材が、あなたの知的好奇心をくすぐります。
色味、香り、味、温度・・・五感で感じる料理を通して、山や海に想いを馳せる。
食で葉山の魅力を味わう贅沢をお愉しみください。

THEME OF THIS MONTH

春霞 凛とした空気に曖昧さが滲む 梅のほころび

ときいろ
■ 鵠色 ■ シャーベットカラー ■ 紅梅色

COURSE

SHORT COURSE

¥12,000

Amuse 1	三浦野菜の食べ比べ 朝採れたての旬の野菜を3種類の調理法で…
Amuse 2	12か月の色彩を使ったアミューズ 葉山の2月の色彩をイメージして…
Amuse3	自家製海老煎餅 カリフラワー 山椒 三浦野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ 尾長鯛の炙りカルパッチョ 燻製ビーツ 葉山若布と走水海苔のソース
Deuxie'me	小田原ジビエの肉まん 乳酸発酵菊芋
Poisson	熟成鮟鱇 オニオンヌーボー 黒トリュフ
Viande	葉山石井牛イチボ薪火焼 蕎菜 醋酸発酵梅のジュドヴィアンド
〆	逗子小坪アカモクを練り込んだ自家製麺 アーラトマト、貝、鶏出汁のスープ
Avant Dessert	エルダーフラワーとデコポンのテリース
Grand Dessert	苺のムース ショコラルビー 食後のコーヒー or 紅茶

FULL COURSE

¥14,500

Amuse 1	三浦野菜の食べ比べ 朝採れたての旬の野菜を3種類の調理法で…
Amuse 2	12か月の色彩を使ったアミューズ 葉山の2月の色彩をイメージして…
Amuse3	自家製海老煎餅 カリフラワー 山椒 三浦野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ 尾長鯛の炙りカルパッチョ 燻製ビーツ 葉山若布と走水海苔のソース
Deuxie'me	鮑 新ジャガイモ グリビッシュ
Deuxie'me 2	小田原ジビエの肉まん 乳酸発酵菊芋
Poisson	熟成鮟鱇 オニオンヌーボー 黒トリュフ
Viande	葉山石井牛ロース薪火焼 蕎菜 醋酸発酵梅のジュドヴィアンド
〆	逗子小坪アカモクを練り込んだ自家製麺 アーラトマト、貝、鶏出汁のスープ
Avant Dessert	エルダーフラワーとデコポンのテリース
Grand Dessert	苺のムース ショコラルビー 食後のコーヒー or 紅茶

